

Rosenstein & Söhne®

Appareil 3 en 1 pour donuts, cupcakes & cake pops



Mode d'emploi
NC-3686-675

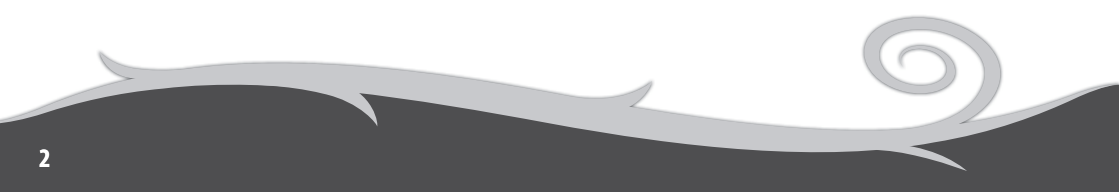


Table des matières

Contenu.....	4
Consignes préalables	4
Description du produit.....	7
Avant la première utilisation	8
Utilisation	9
Nettoyage et entretien.....	10
Recettes.....	11

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cet article. Cet appareil 3 en 1 vous permet de réussir en un tour de main donuts, cupcakes & cake pops.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Appareil pour donuts, cupcakes & cake pops, avec câble d'alimentation
- Accessoire pour cupcakes (2 plaques de cuisson)
- Accessoire pour cake pops (2 plaques de cuisson)
- Accessoire pour donuts (2 plaques de cuisson)
- Mode d'emploi

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Ce produit n'est pas un jouet. Conservez-le hors de la portée et de la vue des enfants.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble ou l'adaptateur secteur présentent des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une autre utilisation peut endommager le produit lui-même ou son environnement.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- ATTENTION ! Risque de brûlures ! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation.
- Lorsque vous remplissez l'appareil et lorsque vous retirez les gâteaux après cuisson, veillez à ne pas toucher les éléments chauds de l'appareil, et utilisez des maniques ou des gants de cuisines adaptés.
- Ne déplacez ou rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four. Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'un feu ou d'une source de gaz.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis.
- L'appareil ne doit jamais être placé et utilisé à proximité d'objets inflammables (rideaux, textiles).
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation. Ne placez aucun matériau inflammable dans ou sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) qui souffrent d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou qui ne connaissent pas le fonctionnement de l'appareil, sauf s'ils travaillent sous la supervision ou l'encadrement d'une personne qualifiée et responsable de leur sécurité, pouvant les guider lors de l'utilisation de ce produit. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Laissez l'appareil totalement refroidir avant de le nettoyer.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil comme indiqué sous **Nettoyage et entretien**.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes sur le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.

Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit, NC3686, conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2004/108/CE, relative au rapprochement des législations des États membres concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

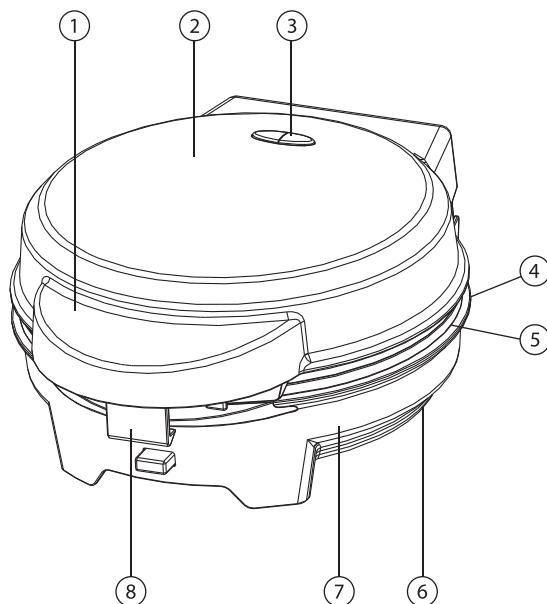
PEARL.GmbH / PEARL-Straße 1-3 / D-79426 Buggingen / Allemagne



Directeur Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz
06.12.2013



Description du produit

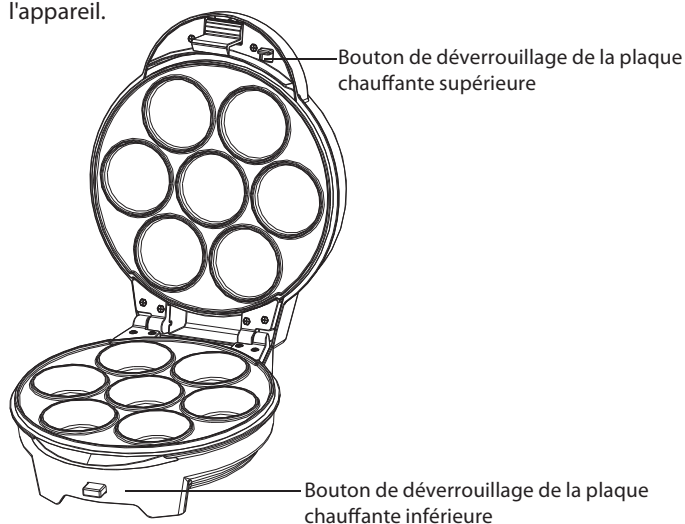


1. Poignée
2. Couvercle
3. Voyant lumineux
4. Plaque chauffante supérieure
5. Plaque chauffante inférieure
6. Câble d'alimentation
7. Socle de l'appareil
8. Clip de la poignée

Avant la première utilisation

1. Sortez l'appareil 3 en 1 de son emballage.
2. Retirez les plaques de cuisson inférieure et supérieure de l'appareil. Pour ce faire, maintenez la plaque de cuisson d'une main, tout en appuyant avec l'autre main sur le bouton de déverrouillage situé sur la poignée. Retirez alors la plaque de cuisson de l'appareil.

3.



4. Nettoyez-les à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux.

Utilisation

1. Insérez tout d'abord les plaques de cuisson souhaitées (pour cupcakes, cake pops ou donuts) dans l'appareil. Elles doivent s'enclencher dans les plaques chauffantes inférieures et supérieures.
2. Fermez l'appareil (le clip de la poignée doit s'enclencher) et reliez l'appareil à l'alimentation électrique. Le voyant de contrôle s'allume ; cela indique que l'appareil est en phase de préchauffage.
3. Il faut environ 5 minutes pour que la température de cuisson soit atteinte. Lorsque c'est le cas, le voyant s'éteint.
4. Une fois la température de cuisson atteinte, ouvrez l'appareil : déverrouillez le clip de la poignée et soulevez le couvercle.
5. Enduisez les alvéoles des plaques de cuisson inférieure et supérieure avec un peu de beurre, margarine ou huile alimentaire.
6. Versez une petite quantité de la pâte à gâteau préparée préalablement dans les alvéoles de la plaque de cuisson inférieure. Ne versez pas trop de pâte dans chaque alvéole, afin qu'elle ne déborde pas.
7. Refermez l'appareil (le clip de la poignée doit s'enclencher). Le voyant se rallume ; cela signale que la cuisson commence.



NOTE :

Lors de la première utilisation de l'appareil, il peut arriver qu'une légère fumée et/ou odeur se dégage lors de la cuisson. Ceci est normal et n'a pas d'incidence sur la sécurité de l'appareil.

8. Après environ 3 à 6 minutes de cuisson, le voyant de contrôle s'éteint et vous pouvez ouvrir l'appareil.
9. Retirez les gâteaux. Pour ce faire, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques, car ceux-ci pourraient endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.



ATTENTION

Risque de brûlures ! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Lorsque vous remplissez l'appareil et lorsque vous retirez les gâteaux après cuisson, veillez à ne pas toucher les éléments chauds de l'appareil. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine adaptés.

10. Pour préparer davantage de gâteaux, commencez par refermer l'appareil. Attendez que le voyant de contrôle s'éteigne avant de rouvrir l'appareil. Vous pouvez alors à nouveau verser de la pâte dans les alvéoles et lancer une cuisson.
11. Une fois les gâteaux préparés bien refroidis, vous pouvez les agrémenter d'un glaçage ou les décorer selon votre goût.
12. Une fois toutes les cuissons terminées, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.

Nettoyage et entretien

- Laissez toujours totalement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de solvant ou de produit abrasif, pas de produit chimique et pas de produit nettoyant contenant de l'alcool. N'utilisez pas de brosse dure ou d'éponge métallique.
- Pour nettoyer le boîtier, utilisez un chiffon légèrement humide.
- Retirez les plaques de cuisson inférieure et supérieure de l'appareil. Pour ce faire, maintenez la plaque de cuisson d'une main, tout en appuyant avec l'autre main sur le bouton de déverrouillage de la poignée. Retirez alors la plaque de cuisson de l'appareil.
- Éliminez les restes de pâte des plaques chauffantes en les brossant, puis nettoyez les plaques chauffantes à l'aide d'un papier absorbant sec pour en retirer les restes de gras. Pour retirer des salissures tenaces, utilisez un peu d'huile alimentaire en la laissant agir quelques minutes. Retirez ensuite les salissures à l'aide d'un papier absorbant.
- Vous pouvez nettoyer les plaques chauffantes et le récipient à l'aide d'une lavette ou d'une éponge imprégnée d'eau chaude et de liquide vaisselle. Séchez tous les éléments à l'aide d'un chiffon propre et sec.

Recettes

Cake pops au chocolat

Ingrédients :

125 g de beurre mou
100 g de sucre
2 œufs
125 g de farine
½ cuillère à café de levure chimique
½ cuillère à café de sucre vanillé
25 g de cacao en poudre
1 petite pincée de sel

Préparation :

1. Tamisez la farine, le cacao en poudre, la levure et le sel dans un saladier, et mélangez le tout.
2. Dans un autre saladier, mélangez le beurre, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
3. Ajoutez-y les œufs tout en remuant.
4. Ajoutez ensuite le mélange farine-cacao-levure, et mélangez afin d'obtenir un pâte bien lisse.

Cake pops à la vanille

Ingrédients :

125 g de beurre mou
100 g de sucre
2 œufs
125 g de farine
½ cuillère à café de levure chimique
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation :

1. Tamisez la farine, la levure et le sel dans un saladier, et mélangez le tout.
2. Dans un autre saladier, mélangez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
3. Ajoutez-y les œufs et l'extrait de vanille tout en remuant.
4. Ajoutez ensuite le mélange farine-cacao-levure, et mélangez afin d'obtenir un pâte bien lisse.



Importé par : Pearl | 6 rue de la Scheer | F-67600 Sélestat
Service commercial : 0033 (0) 3 88 58 02 02

© REV2 / 17.09.2015 - MB//BS//SK

